FRIGIDAIRE

Todo sobre el Uso y Cuidado de su Horno de Microondas

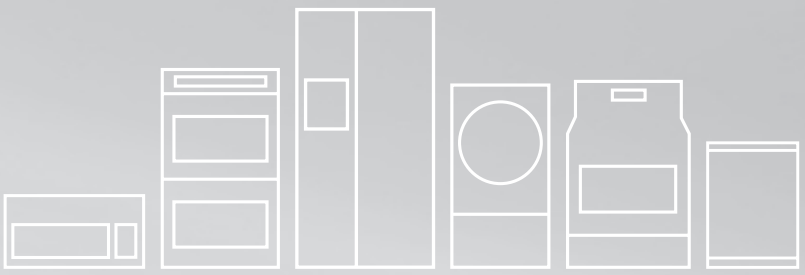


TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN....2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD....2
NOMBRES DE LAS PIEZAS....8
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO....10
COCCIÓN MANUAL....10
COCCIÓN AUTOMÁTICA....13
COCCIÓN CON SENSOR....15
COCCIÓN CON CONVECCIÓN....18
CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES....23
LIMPIEZA Y CUIDADO....26
VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO....31
ESPECIFICACIONES....31
GARANTÍA....32

316902451 (Sept 2010)

INTRODUCCIÓN

Si tiene preguntas llame al:

1-800-944-9044

(Estados Unidos)

1-800-265-8352

(Canadá)

Adjunte el recibo de venta junto a este manual para referencia futura.

¡Felicitaciones por su compra de un nuevo horno microondas! En Electrolux Home Products, nos sentimos muy orgullosos de nuestro producto y estamos 100% comprometidos a proveerle con nuestro mejor servicio. Su satisfacción es nuestra prioridad número uno.

Sabemos que usted disfrutará de su nuevo horno microondas y le agradecemos por escoger nuestro producto. Esperamos nos considere para compras futuras.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Este manual de uso y cuidado provee instrucciones de operación y funcionamiento específicas para su modelo de microondas. Utilice su horno microondas únicamente como indicado en este manual. No se pretende que estas instrucciones cubran todas las situaciones y condiciones posibles que pueden ocurrir. Se debe aplicar sentido común y precaución al momento de instalar, operar y dar mantenimiento a cualquier electrodoméstico.

Registre su modelo y números de serie más abajo para referencia futura.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

¿NECESITA AYUDA?

Visite el sitio de Frigidaire en Internet en: http://www.frigidaire.com

Antes de que requiera llamar por servicio, hay algunas cosas que usted puede hacer para ayudarnos a servirle mejor

Lea este manual.

El mismo contiene instrucciones para ayudarle a utilizar y dar mantenimiento a su horno microondas de la manera apropiada.

Si usted ha recibido un horno microondas dañado... contáctese con el distribuidor (o fabricante) del cual adquirió su horno microondas.

Ahorre tiempo y dinero.

Revise la sección que lleva por título "Verificación de llamada de servicio". La misma le ayudará a resolver problemas comunes que pueden ocurrir. Si en realidad necesita servicio de mantenimiento, usted puede estar tranquilo con el conocimiento de que sólo tiene que efectuar una llamada para obtener ayuda. Una lista de números telefónicos de servicio al consumidor gratuitos se incluye al reverso de este manual. También puede llamar al departamento de Servicios al Cliente de Frigidaire al 1-800-944-9044, 24 horas al día, siete días a la semana.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Para propósitos de seguridad se debe seguir la información de este manual para minimizar el riesgo de incendio, explosión o para prevenir daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar lugar a exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no anular o alterar los interbloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista ningún daño en: (1) puerta (encorvada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona salvo por personal de servicio debidamente calificado .

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Definiciones

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para alertarle que existen peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad acompañados por este símbolo para evitar posibles lesiones o incluso la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, podría resultar en lesiones serias o incluso la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DE UTILIZAR

⚠ ADVERTENCIA

Para disminuir el riesgo de incendio, quemaduras, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva al momento de utilizar su electrodoméstico, tome las siguientes **precauciones** básicas, **incluyendo las secciones siguientes.**

- Lea todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA"** en la página 2.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conectar únicamente a un tomacorriente conectado a tierra apropiadamente. Ver **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 5.
- Instale o coloque este electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara y recipientes sellados — por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados — pueden explotar y no deben calentarse en este horno microondas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso previsto que se describe en este manual. No use vapores o químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno microondas está diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorios.
- Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estricta supervisión al momento de ser operado por menores de edad.
- No opere este electrodoméstico si tiene un cordón, cable o enchufe dañado. si el electrodoméstico no está funcionando adecuadamente, o si ha sido dañado o dejado caer.
- Este electrodoméstico únicamente debe ser provisto de servicio de mantenimiento por personal de servicio calificado. Comuníquese con el Centro de servicio autorizado de Electrolux más cercano para su análisis técnico, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ningún orificio del electrodoméstico.
- No almacene ni utilice este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua — por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- No debe sumergir el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga alejado el cable de superficies calientes.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o estante donde se encuentre ubicado.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la página 26.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno microondas:
  - No cocine en exceso los alimentos. Supervise cuidadosamente el electrodoméstico al colocar papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno microondas para facilitar la cocción.
  - Retire los alambres de amarre de las bolsas plásticas o papel antes de colocar la bolsa en el horno microondas.
  - **Si los materiales en el interior del horno microondas se encienden, mantenga cerrada la puerta del horno microondas, apague el horno microondas y desconecte el cable de suministro de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o disyuntor.**
  - No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno microondas cuando no está en uso.
- Líquidos, tales como agua, café o té, son propensos a sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin aparentar que lo están. No siempre será visible un burbujeo o ebullición al retirar el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES EBULLAN REPENTINAMENTE AL INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecalentar el líquido.
- Revolver el líquido antes y durante el proceso de calentamiento.
- No utilizar recipientes de lados rectos con cuellos angostos. Utilizar recipientes de boca ancha.
- Después de calentar, deje reposar el recipiente dentro del horno microondas por lo menos 20 segundos antes de removerlo.
- Tener cuidado extremo al momento de introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.

- Limpiar los orificios de ventilación y filtros de grasa frecuentemente. No se debe permitir la acumulación de grasa en los orificios de ventilación, rejilla de ventilación o filtros de grasa.
- Tener cuidado al limpiar los filtros de grasa y la rejilla de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de hornos con base de solución cáustica, pueden dañar la rejilla de ventilación y los filtros de grasa.
- Al flambear alimentos bajo la campana extractora, encender el ventilador.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso sobre equipo de cocina eléctrico o de gas, de 91,44 cm. (36 pulg.) de ancho o más pequeño.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- Al usar las funciones de convección o combinación de cocinar , el exterior y el interior del horno llegarán a ser calientes. Utilice siempre las almohadillas calientes para quitar los envases de alimento y accesorios tales como el estante del horno.
- No limpie con las almohadillas de rayar de metal. Las piezas pueden consumir la almohadilla y tocar las piezas eléctricas que implican riesgo de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA

Si usted ve la formación de arcos, presione el botón de **Stop/Cancel** y corrija el problema

- Termómetro - No utilice los termómetros regulares de cocinar o del horno al cocinar por microonda o combinación. El metal y el mercurio en estos termómetros pueden causar la formación de arcos y daño posible al horno. No utilice un termómetro en alimento que usted está calentando con horno microondas a menos que el termómetro se diseñe o se recomiende para el uso en el horno de microondas.

FORMACIÓN DE ARCOS

La formación de arcos es el término de la microonda para las chispas en el horno. La formación de arcos se causa por:

- El estante del metal no instalado correctamente, por lo tanto toca la pared de la microonda.
- Metal u hoja que toca el lado del horno.
- Hoja no moldeada al alimento (bordes vuelto hacia arriba actuan como antenas).
- Metal, por ejemplo torcer-ata, pernos flojos, o los platos con borde de oro, en la microonda.
- Toallas de papel recicladas que contienen los pedazos pequeños de metal que son utilizados en la microonda.

Declaración de Interferencia en la Frecuencia de Radio por la Comisión Federal de Comunicaciones (Solamente en EE.UU.)

Este equipo genera y utiliza una energía de frecuencia ISM y si no es instalado y utilizado correctamente, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante, podría ocasionar interferencia en la recepción de radio y de televisión. Ha sido probado y se encontró que cumple con los límites establecidos para un equipo ISM de acuerdo a la parte 18 de las leyes de la FCC, las cuales están diseñadas para otorgar protección contra dicha interferencia en una instalación doméstica.

Sin embargo, no está garantizado que no se presente interferencia en una instalación en particular. Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o de televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, el usuario está obligado a corregir dicha interferencia llevando a cabo una o mas de las siguientes operaciones:

- Cambie de orientación la antena receptora de radio o de la televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas lejos del receptor.
- Conecte el horno de microondas a una toma de corriente diferente de tal modo que el horno y el receptor se encuentren en diferentes circuitos.

El **fabricante** no se hace responsable por la interferencia de radio y de televisión ocasionada por realizar **modicaciones no autorizadas** en el horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

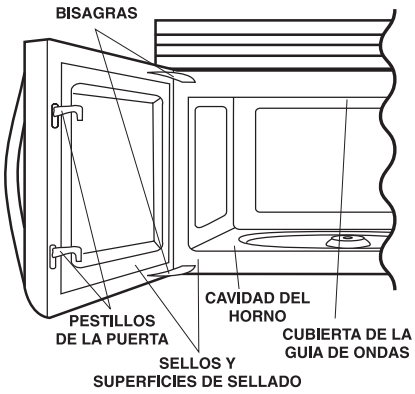
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

DESEMPAQUE Y EXÁMEN DE SU HORNO MICROONDAS

Abra la parte inferior de la caja, doble hacia atrás las tapas de la caja e incline el horno microondas apoyándolo sobre un cojín amortiguador de espuma plástica. Levante la caja sacándola hacia arriba fuera del horno microondas y retire todos los materiales de embalaje, instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior, filtro de carbón, bandeja giratoria, apoyo de la bandeja giratoria. GUARDE LA CAJA DEBIDO A QUE LE PUEDE FACILITAR LA INSTALACIÓN.

- Quite la etiqueta autoadhesiva del dorso de la puerta, si es que la hay.
- NO RETIRE LA CUBIERTA DE LA GUÍA DE ONDAS, la cual está en el techo de la cavidad del horno microondas. Revise que estén incluidas las instrucciones de instalación, plantilla de pared, plantilla superior y filtros de carbón, los cuales se usan cuando se opta por la recirculación (accent). Lea las envolturas y GUARDE el Manual de uso y cuidado.

Revise el horno microondas en caso de que exista algún daño, tal como puerta desalineada o torcida, sellos y superficies de sellado de puerta dañados, bisagras y pestillos de puerta rotos o flojos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. De existir cualquier daño, no opere el horno microondas y comuníquese con su distribuidor o PROVEEDOR DE SERVICIO AUTORIZADO DE ELECTROLUX. Para obtener más detalles lea las instrucciones de instalación.



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Este horno microondas está equipado con un cable o cordón provisto de un alambre y enchufe de conexión a tierra. Éste debe enchufarse a un tomacorriente de pared el cual debe estar instalado y conectado a tierra adecuadamente de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (NEC, por sus siglas en inglés) y los códigos y regulaciones locales. En el caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica.

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Requerimientos eléctricos

Revise las instrucciones de instalación para la ubicación correcta de la fuente de energía.

Los requerimientos eléctricos son: fuente de energía eléctrica protegida de 120 Voltios, 60 Hz, CA (corriente alterna) únicamente de 15 Amperios o más. Se recomienda suministrar un circuito separado para servir a su horno microondas únicamente.

El horno microondas está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 patas. Este enchufe debe conectarse a un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra adecuadamente. NO CORTE O RETIRE LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA DEL ENCHUFE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA. NO USE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN.

Si el cable de alimentación es demasiado corto, deje que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

El cable de alimentación y el enchufe deben conectarse a un tomacorriente conectado a tierra en circuito independiente de 120 voltios CA, 60 Hz, 15 amperios o más. El tomacorriente debe estar ubicado dentro del gabinete directamente encima de la ubicación del horno microondas como se muestra en la Figura 1.

NOTAS

1. En caso de tener alguna pregunta acerca de las instrucciones de conexión a tierra, o las instrucciones eléctricas, consulte con un electricista calificado o persona de servicio.
2. Ni Electrolux ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daño del horno microondas o lesiones personales que resulten del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica correctos.

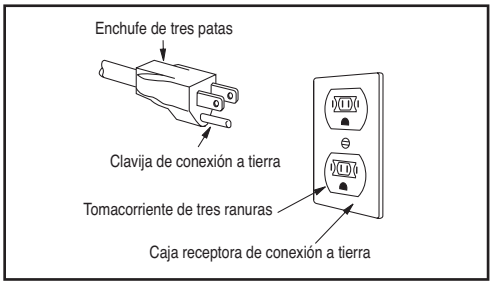
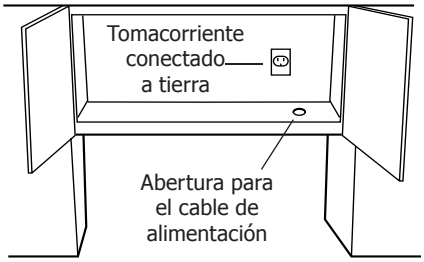


Figura 1



INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

ACERCA DE SU HORNO MICROONDAS

Este Manual de uso y cuidado es de mucho valor: lea cuidadosamente y guárdelo siempre para referencia.

Un buen libro de recetas de cocina para hornos microondas es muy útil. Consulte el mismo para obtener los principios, técnicas, consejos y recetas.

NUNCA utilice el horno microondas sin la bandeja giratoria y soporte, ni voltee la bandeja giratoria con el fin de colocar un plato grande en el horno microondas. La bandeja giratoria girará tanto en sentido horario como en sentido anti-horario. Vea la página 23 para una lista completa de instrucciones.

SIEMPRE mantenga alimentos en el horno microondas mientras está encendido para que absorban la energía de las microondas.

Al utilizar el horno microondas a niveles de potencia inferiores al 100%, usted puede escuchar al magnetrón encendiéndose y apagándose. Es normal que el exterior del horno microondas permanezca caliente al tacto cuando se cocina o recalienta alimentos.

La condensación es parte normal de la cocción con microondas. La humedad y el vaho de los alimentos en el área donde se encuentra el horno microondas influenciarán la cantidad de humedad que se condensa en el horno microondas. Generalmente, los alimentos cubiertos no ocasionarán mucha condensación en comparación con los alimentos descubiertos. No se deben bloquear los orificios de ventilación.

El horno microondas está diseñado para la preparación de alimentos únicamente. No se debe usar para secar ropa o periódicos.

Su horno microondas tiene capacidad de 1000 W de potencia nominal utilizando el procedimiento de prueba según la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC). Al utilizar recetas o las instrucciones indicadas en el paquete, verifique los alimentos uno o dos minutos antes del tiempo mínimo y prolongue el tiempo de ser necesario.

INFORMACIÓN SOBRE LA COCCIÓN CON HORNOS MICROONDAS

- Arregle los alimentos cuidadosamente. Coloque las áreas más gruesas hacia la parte exterior del plato.
- Vigile el tiempo de cocción. Cocine durante el período más corto del tiempo indicado y prolongue el tiempo si es necesario. Los alimentos cocinados en exceso pueden quemarse o encenderse.
- Cubra los alimentos mientras se cocinan. Consulte la receta o el libro de cocina para obtener sugerencias sobre los artículos apropiados como: toallas de papel, papel encerado, envolturas plásticas para microondas o tapas. Las cubiertas previenen las salpicaduras y ayudan a la cocción uniforme de los alimentos.
- Cubra con pedazos pequeños de papel aluminio las áreas delgadas de carne o pollo para evitar su cocción excesiva antes que las áreas gruesas se cocinen completamente.
- Revuelva los alimentos de afuera hacia el centro del plato una o dos veces durante la cocción, de ser posible.
- Voltee los alimentos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción de alimentos tales como pollo y hamburguesas. Pedazos muy grandes como trozos de carne para asar deben voltearse por lo menos una vez.
- Redisponga alimentos tales como albóndigas a la mitad de la cocción, de arriba hacia abajo y del centro hacia afuera del plato.
- Aumente el tiempo de reposo. Retire los alimentos del horno microondas y revuelva, de ser posible. Cúbralos durante el tiempo de reposo, permitiendo que los alimentos terminen de cocinarse sin cocción excesiva.
- Verifique que se ha completado la cocción. Busque los signos que indican que se han alcanzado las temperaturas de cocción.

Señales que pueden indicar que la cocción se ha completado son:

- El alimento produce vapor por todos lados, no sólo en el borde.
- La parte central inferior del plato está muy caliente al tacto.
- Las articulaciones del muslo del pollo se mueven fácilmente.
- La carne y el pollo no están rosados.
- El pescado está opaco y se desmenuza fácilmente con un tenedor.

SOBRE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	LO QUE DEBE HACER	LO QUE NO DEBE HACER
Huevos, salchichas, frutos secos, semillas, frutas y vegetales	• Perforar las yemas del huevo antes de cocinarlo para evitar una "explosión". • Hacer pequeños agujeros en la piel de las papas, manzanas, zapallos, hot dogs y salchichas para liberar el vapor.	• Cocinar huevos con cáscara. • Recalentar huevos enteros. • Tostar nueces o semillas con cáscara.
Palomitas de maíz	• Usar palomitas de maíz empacadas en una bolsa especial para cocinarlas en el microondas. • Escuchar mientras las palomitas revientan para saber si hay una demora de 1 o 2 segundos o use una almohadilla especial para **popcorn** (palomitas de maíz).	• Cocinar palomitas de maíz en bolsas de papel común o en tazones de vidrio. • Exceder el tiempo máximo que indica el paquete de las palomitas de maíz.
Alimentos para bebés	• Transferir los alimentos del bebé a un plato pequeño y calentarlos con cuidado, revolviendo con frecuencia. Verificar la temperatura antes de servir. • Colocar las tetinas en las botellas después de calentar y sacudir bien. Verificar la temperatura usted mismo antes de alimentar al bebé.	• Calentar botellas desechables. • Calentar las botellas con las tetinas puestas. • Calentar los alimentos del bebé en sus frascos originales.
General	• Cortar los alimentos horneados con relleno después de calentarlos para liberar el vapor y prevenir las quemaduras. • Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones". • Usar un tazón hondo al cocinar líquidos o cereales para evitar que rebosen.	• Calentar o cocinar en frascos de vidrio cerrados o en recipientes herméticos. • La lata en el horno microondas con bacterias peligrosas podría no ser destruida. • Freir manteca. • Secar madera, calabazas, hierbas o papeles húmedos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

INFORMACIÓN ACERCA DE UTENSILIOS Y CUBIERTAS

No es necesario adquirir toda una gama de utensilios nuevos. Muchos utensilios ya existentes en la cocina pueden usarse con éxito en su nuevo horno microondas. Asegúrese de que el utensilio no toque las paredes interiores durante la cocción.

Use los siguientes utensilios para cocción y recalentado seguro con microondas:

- cerámica de cristal (Pyroceram®), como Corningware®.
- cristal resistente al calor (Pyrex®).
- plásticos para microondas.
- platos de papel
- cerámica y porcelana para microondas.
- platos fuertes (no exceda el tiempo de precalentado recomendado. Siga las instrucciones del fabricante).

Los siguientes artículos pueden utilizarse para recalentados rápidos (poco tiempo) de alimentos que tienen poca grasa o azúcar en ellos:

- madera, cestos de mimbre.

NO USAR:

- sartenes de metal y moldes para hornear
- platos con orillas de metal
- cristal no resistente al calor
- plásticos no aptos para microondas (ej. recipientes de margarina)
- productos de papel reciclado
- bolsas de papel
- bolsas para almacenar alimentos
- alambres de metal

Para comprobar si un plato es seguro para ser utilizado en el microondas, coloque el plato vacío en el horno microondas en ALTO (HIGH) durante 30 segundos. No se debe usar un plato que se caliente demasiado.

Las siguientes cubiertas son ideales:

- toallas de papel son buenas para cubrir alimentos, para recalentar y absorber la grasa mientras se cocina el tocino.
- papel encerado que puede ser usado para cocinar o recalentar.
- envolturas de plástico específicamente marcadas para su uso en hornos microondas pueden usarse para cocinar o recalentar. NO permita que el plástico toque el alimento. Ventile para que el vapor pueda escapar.
- tapas o cubiertas específicamente diseñadas para microondas son una buena opción porque el calor se mantiene en el alimento mejorando la cocción.
- bolsas para cocción en hornos microondas son buenas para carnes grandes o alimentos que necesiten suavizarse. NO USE alambres de metal. Recuerde abrir la bolsa para que el calor pueda escapar.

Cómo usar papel aluminio en su horno de microondas:

- porciones planas pequeñas de papel aluminio colocadas sobre el alimento con soltura, se pueden usar para cubrir áreas que se estén descongelando o cocinando muy rápido.
- el papel aluminio no puede estar a una distancia más cercana de 2,54 cm. (1 pulg.) de cualquier superficie del horno.

En caso de tener preguntas acerca de los utensilios o cubiertas, revise un buen libro de cocina con recetas para hornos microondas o siga las sugerencias de la receta.

ACCESORIOS Existen muchos accesorios de microondas disponibles en el mercado. Evalúe su compra cuidadosamente de modo que cumpla con sus necesidades. Un termómetro diseñado para su uso en hornos microondas le ayudará a determinar el término de cocción correcto y le asegurará que sus comidas han sido cocidas a temperaturas seguras. Electrolux no se hace responsable por cualquier daño al horno microondas generado por el uso de accesorios.

INFORMACIÓN ACERCA DE LOS NIÑOS Y EL MICROONDAS

Niños menores de 7 años deberán usar el horno microondas bajo estricta supervisión de un adulto a su lado. Niños entre los 7 y 12 años de edad pueden utilizar el horno microondas bajo la supervisión de un adulto siempre y cuando se encuentre en la misma habitación.

Como con cualquier electrodoméstico, es necesaria la estricta supervisión de un adulto a al momento que el niño use el electrodoméstico.

Nunca se debe permitir a nadie, inclinarse o columpiarse en la puerta del horno.

Se les debe enseñar a los niños todas las precauciones de seguridad: uso de agarraderas, el retiro cuidadoso de cubiertas, poner atención especial a paquetes que tuesten alimentos, porque pueden estar extremadamente calientes.

No asumir que porque un niño ha dominado una habilidad de cocinar el/ella puede cocinar cualquier alimento.

Los niños necesitan aprender que el horno de microondas no es un juguete. Ver la página 20 para la característica de Bloqueo de seguridad.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Verifique los alimentos para comprobar si están cocinados de acuerdo a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

TEMPERATURA	ALIMENTOS
145˚F (63˚C)	- Para carne de vaca, cordero o ternera en filetes, chuletas o asados, pescado
160˚F (71˚C)	- Para carne de cerdo fresca, carne picada, mariscos, platos preparados con huevo, alimentos congelados y carne, cordero y ternera en filetes, chuletas o asados.
165˚F (74˚C)	- Para sobras, congelados listos para recalentar, charcutería y alimentos "frescos", pollo o pavo enteros, pechugas de pollo o pavo y carne de ave picada utilizada en hamburguesas de pavo o pollo.

NOTA

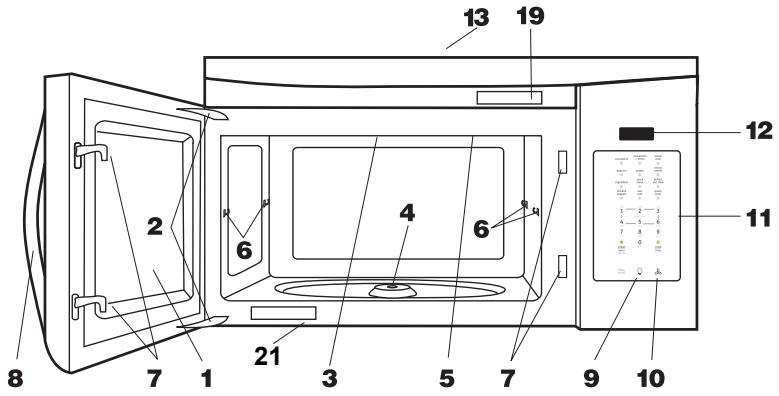
No cocine el ave rellena entera. Cocine el relleno por separado a 165°F.

Para comprobar el término de cocción, inserte el termómetro para carnes en un área densa o gruesa alejada de la grasa y huesos. NUNCA deje el termómetro en el alimento mientras se cocina, a menos que esté aprobado para su uso en hornos microondas.

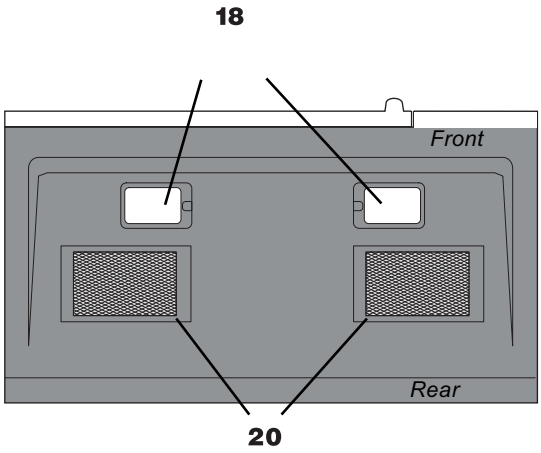
- Use SIEMPRE agarraderas para prevenir quemaduras cuando se sostengan utensilios que están en contacto con alimentos calientes. Se puede transmitir suficiente calor del alimento al utensilio para provocar quemaduras en la piel.
- Evite quemaduras por vapor, en el rostro y manos dirigiendo el vapor lejos de la cara y manos. Levante lentamente la orilla más lejana de la cubierta del recipiente o plato y abra cuidadosamente las bolsas de palomitas (de maíz) y de cocina, lejos de su rostro.
- Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique el progreso de la cocción frecuentemente, de manera que no exista oportunidad de cocinar en exceso el alimento.
- NUNCA use la cavidad del horno para almacenar libros de cocina u otros artículos.
- Seleccione, almacene y maneje los alimentos cuidadosamente para preservar su alta calidad y minimizar la propagación de bacterias alimentarias.
- Mantenga la cubierta de la guía de ondas limpia. Los restos de alimentos pueden ocasionar chispas y/o incendio.
- Tenga cuidado al retirar artículos del horno microondas de modo que el utensilio, sus ropas o accesorios no toquen los pestillos de la puerta de seguridad.
- Mantenga el papel de aluminio que se utiliza para cubrir los alimentos al menos a 1 pulgada de las paredes, techo y puerta.

NOMBRES DE LAS PIEZAS

VISTA FRONTAL



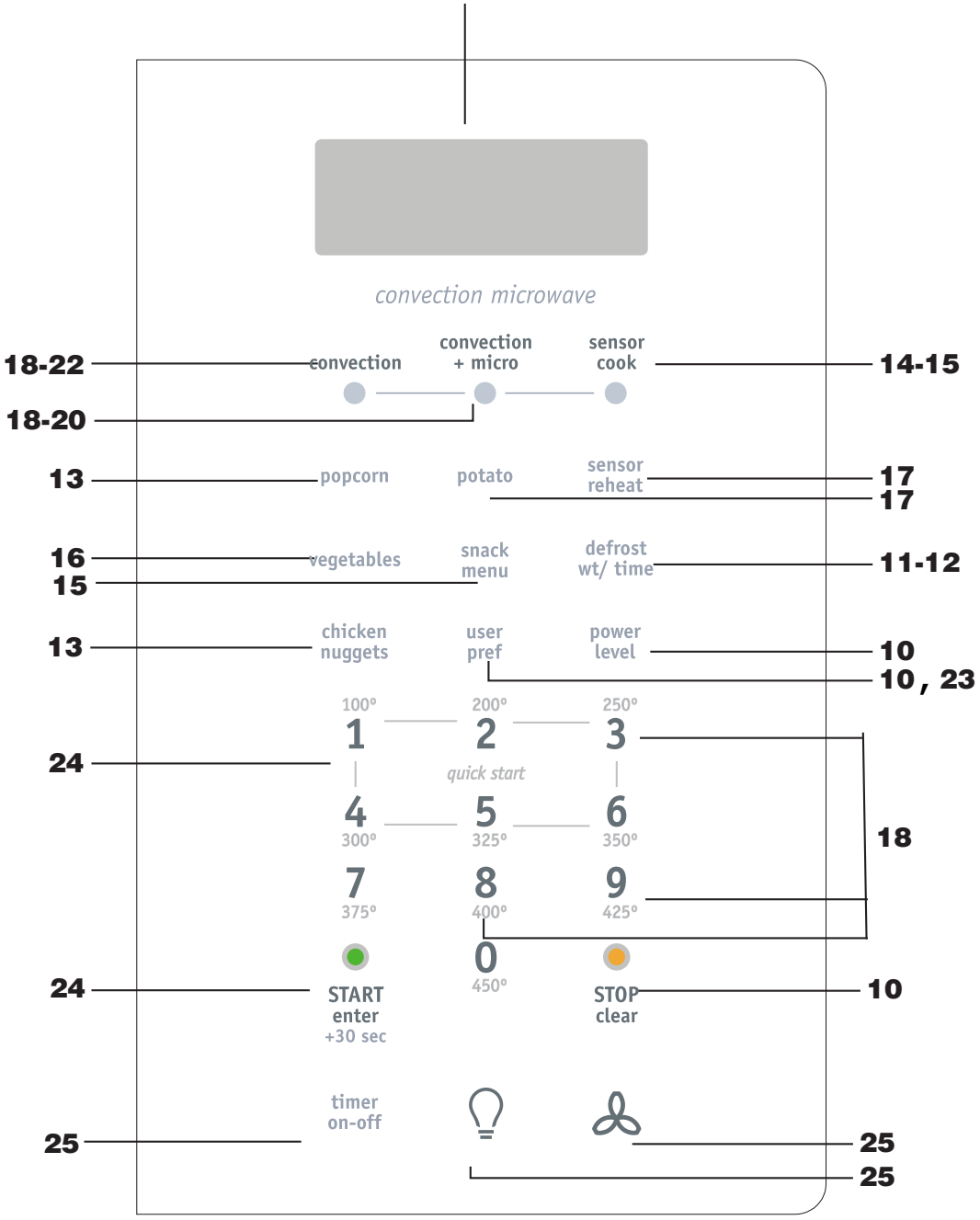
VISTA INFERIOR



1 Puerta del horno con ventana transparente
2 Bisagras de la puerta
3 Cubierta de la guía de ondas:
NO REMOVER.
4 Eje motor para la bandeja giratoria
5 Lámpara del horno
Se enciende cuando el horno microondas está en funcionamiento o si la puerta se encuentra abierta.
6 Portarejillas
7 Pestillos de la puerta
El horno no funcionará a menos que la puerta esté cerrada y asegurada.
8 Manija
9 Botón light on/off
Pulse el botón **light on/off** una vez para on, dos veces para apagar la luz.
10 Botón vent hi/lo/off
Pulse el botón **vent hi/lo/off** una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar el ventilador.
11 Panel de control
12 Pantalla de reloj: pantalla digital, 99 minutos, 99 segundos
13 Orificios de ventilación
14 Bandeja giratoria móvil
Colocar la bandeja giratoria sobre el motor y asegurar. El soporte giratorio girará en ambos sentidos de las manecillas del reloj. Sólo retirar para propósitos de limpieza.
15 Apoyo de bandeja giratoria desmontable
Primero, coloque el apoyo de bandeja giratoria cuidadosamente en el árbol motor localizado en el centro del piso del horno microondas. Luego, coloque la bandeja giratoria en el apoyo de modo que quede asegurada.
16 Estante de alambre（utilize el estante de alambre para cocción de conveccion y combinación en bandeja giratoria móvil.）
17 Estante（utilize para cocción de microonda）
18 Cubierta de la luz
19 Etiqueta de menú
20 Filtros de grasa
21 Etiqueta

PANEL DE CONTROL

La Pantalla interactiva de 7 dígitos muestra pasos de operación e indica consejos de cocina.



El número cerca de la ilustración del panel de control indica las páginas donde puede encontrar descripciones de las características e información de uso

NOTA

Al pulsar un botón, se escuchará un sonido que confirma que se ha pulsado dicho botón.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Antes de operar su nuevo horno, asegúrese de haber leído y entendido completamente esta Guía de uso y cuidado.
- Antes de usar este horno microondas sobre la estufa, siga estos procedimientos:

1. Conecte el horno. Cierre la puerta. La pantalla del horno mostrará *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR*
2. Pulse el botón **STOP clear**. Aparecerá [:] .
3. Programe el reloj. Vea a continuación.

Para fijar la hora

- Suponga que desea ingresar la hora correcta del día 12:30 (A.M o P.M.).

Paso	Pulse
1. Pulse el botón **user pref**.	**user pref**
2. Pulse el botón del número 1.	1
3. Ingrese la hora correcta del día pulsando los números en secuencia.	1 2 3 0
4. Pulse el botón **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

Este es un reloj de 12 horas. Si intenta ingresar una hora incorrecta en el reloj, la pantalla mostrará el mensaje, *ERROR*. Pulse el botón **STOP clear** y restablezca el reloj.

NOTA

El horno microondas sobre la estufa puede programarse con la puerta abierta excepto para **+30 sec**

STOP clear

Pulse el botón **STOP clear** para:

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancelar el temporizador.
3. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
4. Volver a la hora del día en la pantalla.
5. Cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces.

COCCIÓN MANUAL

Tiempo de cocción

El Horno microondas sobre la estufa puede ser programado para 99 minutos 99 segundos (99:99). Siempre ingrese los segundos después de los minutos, aún si ambos son 0.

- Suponga que desea cocinar por 5 minutos al 100%.

Paso	Pulse
1. Ingrese el tiempo de cocción.	5 0 0
2. Pulse el botón **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

Para fijar el nivel de potencia

Diez niveles de potencia predeterminados.

Usar los niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como queso, leche y cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de recetas o las recetas para recomendaciones específicas.

PULSAR EL BOTÓN POWER LEVEL UN NUMERO DE VECES IGUAL AL NIVEL DE POTENCIA DESEADO	PORCENTAJE APPROXIMADO DE POTENCIA	PALABRAS COMUNES POR NIVEL DE POTENCIA
Power Level x 1	100%	Alto
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	Medio Alto
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Medio
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Medio bajo/Descongelar
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Bajo

Uso de la rejilla

La rejilla permite cocinar o recalentar diversos alimentos a la vez. cocción con COCCIÓN CON SENSOR O COCCIÓN AUTOMÁTICA Pero nuggets de pollo es uno de COCCIÓN AUTOMÁTICA , puede utilizar utensilios de vidrio o de cerámica, no uso utensilios de metal sin la rejilla. Al utilizar la rejilla, establezca el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje suficiente espacio alrededor y entre los platos. Preste especial atención al progreso de la cocción o recalentado. Vuelva a colocar los alimentos e inviértalos de la rejilla a la bandeja giratoria y/o bátalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción y recalentado. Después de la cocción y el recalentado, bata si es posible. Usar un nivel de potencia bajo le ayudará a obtener una mejor uniformidad de cocción y recalentamiento.

Evite:

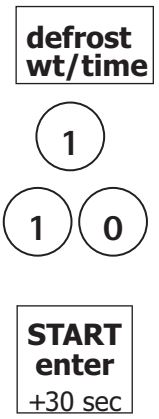
- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no esté en uso.
- Preparar palomitas de maíz teniendo la rejilla en el horno microondas.
- Usar una fuente doradora en la rejilla.
- El uso de la COCCIÓN CON SENSOR y COCCIÓN AUTOMÁTICA con la rejilla.
- Cocinar directamente sobre la rejilla—use utensilios para microondas.

Ajuste de la descongelación por peso

- Suponga que desea descongelar un alimento de 1 lb (453,5 g) al nivel predefinido de potencia de 30% durante un tiempo determinado automáticamente

Paso	Pulse

1. Oprima la tecla **Defrost Wt/time** (descongelación) una vez. En la pantalla aparecerá el valor ❄ .
2. Pulse el botón el número 1 .
3. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el peso del alimento (en libras) que desea descongelar (10 = 1 lb). Es posible especificar un peso de 0,1 a 6,0 lb (45 g a 2,7 kg).
4. Oprima la tecla **START/enter/+30sec.**



Cuando se haya completado el tiempo de descongelamiento, la señal de finalización de cocción emitirá un sonido y aparecerá en la pantalla END.

NOTA

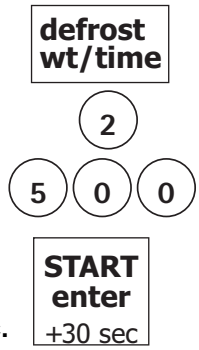
es necesario especificar un valor de peso válido para que la función se ejecute. Los valores válidos pueden ser 0, 1 a 6,0 lb (45 g a 2,7 kg).

Ajuste de la descongelación por tiempo

- Suponga que desea descongelar un alimento al nivel predefinido de potencia de 30% durante 5 minutos

Paso	Pulse

1. Oprima la tecla **Defrost Wt/time** (descongelación) dos veces. En la pantalla aparecerá el valor ❄ .
2. Pulse el botón el número 2 .
2. Use las teclas numéricas correspondientes para especificar el tiempo de descongelación (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Oprima la tecla **START/enter/+30sec.**



Cuando finalice la función de calentamiento/cocción, se escucharán señales sonoras y aparecerá en pantalla la palabra "END".

NOTA

los niveles de potencia no se pueden modificar tanto en el caso de la función de descongelación por peso, como de descongelación por tiempo, ya que ello podría afectar al rendimiento de la descongelación.

Notas especiales sobre la descongelación

- Tras oprimir la tecla **START** , en la pantalla aparecerá (de forma regresiva) el tiempo de descongelación restante. Se escuchará una señal sonora durante el ciclo de descongelación. Abra en ese momento la puerta del horno y gire los alimentos si es necesario o retire cualquier porción ya descongelada. Oprima la tecla **START** para reanudar el ciclo de descongelación.
- Cuando termine la cocción, se escucharán señales sonoras.

COCCIÓN MANUAL

Sugerencias para la descongelación

- Cuando se usa la función **defrost weight** (descongelación por peso), el peso especificado debe corresponder siempre a libras (valores válidos de 0,1 lb a 6,0 lb, que equivalen a 45 gramos y 2,7 kg, respectivamente).
- Use las funciones **defrost weight** y **defrost time** conjuntamente solamente en el caso de alimentos crudos. Se obtienen mejores resultados cuando el alimento que se va a descongelar se ha sacado directamente de un congelador individual y ha estado a una temperatura mínima de 0°F (-17,7ºC). Si el alimento ha estado en un refrigerador-congelador que no mantiene una temperatura de congelación de 5° F (-15,0ºC) o inferior, siempre se debe programar un peso inferior de alimento o un tiempo inferior de cocción, a fin de evitar que el alimento se cocine.
- Si el alimento congelado se ha guardado fuera del congelador hasta 20 minutos, especifique un valor inferior de tiempo o peso.
- La forma del envase o empaquetado puede alterar el tiempo de cocción. Las cajas o los recipientes huecos de forma cuadrada se descongelan más rápido que un bloque sólido de alimento congelado.
- Separe las piezas/porciones a medida que se vayan descongelando. Las piezas/porciones congeladas por separado se descongelan mejor.
- Si algunas partes del alimento empiezan a calentarse, protéjalas con láminas pequeñas de papel de aluminio.
- Por ejemplo, es posible proteger algunas partes como las alitas o los extremos de los muslos de pollo, la cola del pescado, pero evitando que las láminas de papel de aluminio toquen las paredes interiores del horno durante la descongelación.

Sugerencias para la descongelación de carne

Para obtener mejores resultados, lea estas sugerencias al descongelar cualquier clase de carne.

Carne	Cantidad normal	Sugerencias
• **Rosbif o cerdo**	2,5 a 6 lb (40 a 96 oz)	Empiece por colocar el alimento con la parte grasa hacia abajo. Al finalizar cada fase, dé la vuelta al alimento y proteja con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Deje reposar (cubierto) de 15 a 30 minutos.
• **Filetes, chuletas o pescado**	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras cada fase, cambie de posición el alimento. Si hay partes calientes o descongeladas, protéjalas con láminas estrechas de papel de aluminio. Retire cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar (cubierto) de 5 a 10 minutos.
• **Carne picada/molida**	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras finalizar cada fase, retire cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar (cubierto con papel de aluminio) de 5 a 10 minutos.
• **Pollo entero**	2,5 a 6 lb (40 a 96 oz)	Extraiga las vísceras del pollo antes de congelarlo. Inicie la descongelación del pollo colocando la pechuga hacia abajo. Al finalizar la primera fase, dé la vuelta al pollo y proteja con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Al finalizar la segunda fase, proceda otra vez a proteger con láminas estrechas de papel de aluminio cualquier parte que se haya calentado. Deje reposar (cubierto) de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
• **Piezas de pollo**	0,5 a 3 lb (8 a 48 oz)	Tras finalizar cada fase, retire o cambie de posición cualquier pieza del alimento que esté prácticamente descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Popcorn (palomitas de maíz)

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** deje el horno desatendido durante la cocción de palomitas.

La función "popcorn" permite la cocción de bolsas de 3 diferentes marcas de palomitas para microondas. Consulte la tabla siguiente para determinar el ajuste adecuado.

Cantidad	Oprimir la tecla "popcorn"
3,5 oz (103,5 ml) ajuste predefinido)	1 vez
3,0 oz (89 ml)	2 veces
1,75 oz (51,75 ml)	3 veces

- Suponga que desea la cocción automática de una bolsa de 3,0 oz (89 ml) de palomitas de maíz

Paso	Pulse
1. Oprima la tecla **Popcorn** (1, 2 o 3 veces; consulte la tabla anterior para seleccionar la cantidad adecuada).	popcorn
2. Oprima la tecla **START/enter/+30sec.**	**START enter** +30 sec

Nuggets de pollo

- Suponga que desea calentar 4 Oz- 24 Oz de nuggets de pollo.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón **chicken nuggets**.	**chicken nuggets**
2. Introduzca la cantidad pulsando el número 4. Ej: 4 Oz de nuggets de pollo.	4
3. Pulse el botón **START Enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

NOTAS

1. Al calentar 5.0 libras de nuggets de pollo, pulse el número 5 en el paso 2.
2. Nuggets de pollo usar la estante de alambre , utensilios de vidrio o de cerámica, NUNCA use utensilios de metal

Tabla para Chicken Nuggets (Nuggets de pollo)

	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Nuggets de pollo	4 Oz- 24 Oz	Coloque las croquetas de pollo congeladas sobre un plato tendido dejando espacio entre cada una. No es necesario cubrirlas. Cuando se detenga el horno, reacomode y pulse el botón **START enter +30 sec**.

COCCIÓN MANUAL

La cocción con sensor se realiza a través de un sensor electrónico de control que detecta el vapor (humedad) emitido por los alimentos al recalentar. El sensor ajusta automáticamente los tiempos de cocción y el nivel de potencia para varios alimentos y cantidades.

Etiqueta de menú

sensor cook	sensor reheat	snacks
1 Frozen Entrees **2** Frozen Pizza **3** Ground Meat **4** Rice	**1** Pasta **2** Soup **3** Dinner Plate	**1** Frozen MW Pizza **2** Hot Dogs **3** Frozen Kids Meals **4** Meal in a cup **5** Soup **6** Beverage

Uso de ajustes del sensor:

1. Después de conectar el horno, espere 2 minutos antes de usar los ajustes del sensor.
2. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Remueva cualquier rastro de humedad con un paño seco o toalla de papel.
3. Si la cantidad de alimentos es mayor o menor a la que indica la tabla, debe ser cocinada siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina para microondas.
4. Durante la primera parte de la COCCIÓN CON SENSOR, aparecerá en la pantalla el nombre del alimento. No abra la puerta del horno ni pulse el botón **STOP clear** durante esta parte del ciclo. La medida del vapor será interrumpida. Si esto sucede, en la pantalla aparecerá un mensaje de error. Para continuar la cocción, pulse el botón **STOP clear** y cocine manualmente.
   Cuando el sensor detecte el vapor de los alimentos, aparecerá en pantalla el tiempo de cocción restante. Puede abrir la puerta cuando el tiempo de cocción restante aparezca en la pantalla. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, como desee.
5. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar palomitas de maíz, el horno se apagará y aparecerá en la pantalla la hora correcta del día. Si el sensor no detecta el vapor apropiadamente al cocinar otros alimentos, el mensaje *ERROR* aparecerá en la pantalla y el horno se apagará.
6. Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.

Envoltura de alimentos:

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos. Use la envoltura recomendada en la tabla de alimentos.

1. Tapa de la cacerola.
2. Película plástica: Use la película plástica recomendada para cocción en microondas. Envuelva los platos de forma suelta; deje un espacio de casi 1/2 pulgada sin cubrir para permitir la salida de vapor. La película plástica no debe tocar los alimentos.
3. Papel encerado: Cubra el plato completamente; doble el exceso de la envoltura debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel, sobreponga por lo menos una pulgada de dos pedazos para cubrir.

Tenga cuidado al retirar cualquier envoltura para permitir la salida de vapor lejos de usted.

COCCIÓN CON SENSOR aplica a las siguientes selecciones: sensor de cocción, Bocadillos, palomitas de maíz, verduras, patatas asadas, sensor de recalentado.

NOTAS para la COCCIÓN CON SENSOR

1. Cada alimento tiene una sugerencia de cocción. Pulse el botón **user pref** cuando el indicador *HELP* se encienda en la pantalla.
2. El resultado fin al de cocción variará según la condición del alimento (como temperatura inicial, forma, calidad). Revise la temperatura de los alimentos después de la cocción. Si es necesario un tiempo adicional, continúe la cocción manualmente.
3. Cuando el sensor detecte el vapor emitido de los alimentos, se visualizará el mensaje de manipulación o el tiempo de cocción restante.
4. Permanezca cerca del horno mientras esté en uso y verifique con frecuencia el progreso de la cocción para que los alimentos no se cocinen demasiado.

Sensor Cook (cocción con sensor)

Existen 4 alimentos (platos de entrada congelados, Pizza helada carne molida, arroz) en la COCCIÓN CON SENSOR que utiliza un sensor.

Usted puede cocinar varios alimentos pulsando el botón **sensor cook** y el número del alimento. No es necesario calcular el tiempo de cocción o nivel de potencia.

- Suponga que desea cocinar entradas congeladas.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón **sensor cook** número 1 para entradas congeladas.	**sensor cook** (1)
2. Al final, siga las instrucciones en la pantalla.	
3. Pulse el botón **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

Tabla Sensor Cook (Sensor de cocción)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1.Platos de entrada congelados (-18℃)	8 - 24 oz 225 - 680 g	Use para congelar convenientemente los alimentos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Si lo desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de la cocción, déjelos cubiertos de 1 a 3 minutos.
2. Pizza helada (-18℃)	6 - 12 oz 170 - 340 g	Se usa para cocinar pizza para microondas congelada. Sacar de la caja y retirar la envoltura. Seguir las instrucciones indicadas en la caja para el uso de la envoltura o disco metálico.
3. Carne picada (5 ℃)	8 - 24 oz 225 - 680 g	Use este ajuste para cocinar carne de res o de pavo picada como hamburguesas o en cacerolas para ser agregados a otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en la rejilla del microondas y recubra con papel encerado. Coloque la carne molida en una cacerola y cúbrala con papel encerado o una película plástica. Cuando el horno se detenga, voltee las hamburguesas o revuelva la carne en la cacerola para dividir las piezas grandes. Vuelva a cubrir y pulse el botón **START enter +30 sec**. Luego de cocinar, deje reposar cubierto por 2 a 3 minutos.
4. Arroz	1 - 2 tazas	Coloque el arroz en una cacerola honda y agregue una cantidad doble de agua. Recubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, revuelva, cubra y deje reposar de 3 a 5 minutos o hasta que absorba todo el líquido.

Bocadillo

¡Bocadillo es para la cocción/calentamiento de alimentos que toman una cantidad de tiempo corta!
Existen 6 alimentos (Pizza congelada para microondas, Perro caliente en pan, Comida para niños congelada, Almuerzo en taza, Sopa, Beverage (Bebida)) en el menú de

• Suponga que desea recalentar una rebanada de pizza helada con bocadillo.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón **snack menu** y el número 1 para pizza.	**snack menu** (1)
2. Pulse el botón **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

Tabla para Snack (Bocadillo)

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. Pizza congelada para microondas (-18℃)	6 - 12 oz 170 - 340 g	Use para pizza congelada para microondas. Retire del empaque y desenvuelva. Siga las instrucciones del empaque para usar el empaque o el disco plateado para bocadillos crujientes.
2. Perro caliente en pan (5 ℃)	8 - 24 oz	Colocar el perro caliente en el pan y envolver en una toalla de papel o servilleta.
3. Comida para niños congelada (-18℃)	6 - 8 oz 170 - 225 g	Use este botón para alimentos congelados precocidos. Obtendrá resultados satisfactorios para la mayoría de marcas. Si desea puede probar las diversas marcas y elegir la que prefiera. Retire la envoltura externa del paquete y siga las instrucciones del mismo para cubrirlo. Después de cocinar, deje reposar cubierto de 1 a 3 minutos.
4.Almuerzo en taza (5 ℃)	1 taza	Esta programación es ideal para porciones individuales de alimentos enlatados empacados en recipientes pequeños para microondas, por lo general de 6 a 8 onzas. Retirar la tapa metálica interior y reemplazar la tapa para microondas externa. Después de cocinar, revolver y dejar reposar de 1 a 2 minutos.
5.Sopa (5 ℃)	1 - 4 tazas (8 -32 oz)	Colocar la sopa en un plato hondo. Cubrir con papel encerado, envoltura plástica para microondas o una tapa. Después de calentar, revolver y dejar reposar cubierto de 1 a 3 minutos.
6.Beverage (Bebida) (5 ℃)	1 - 2 tazas	Este ajuste es indicado para hacer que una bebida fría recupere una mejor temperatura para su consumo. Revolver bien los líquidos antes y después de calentar para evitar "erupciones".

COCCIÓN CON SENSOR

Verduras

• Suponga que desea cocinar vegetales.

Paso	Pulse
1. Presione el botón **vegetables** y el número 2 para verduras.	**vegetables** (2)
2. Pulse el botón **START enter +30 sec**	**START enter** +30 sec

Tabla para verduras

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1.Verduras congeladas (-18℃)	4 - 24 oz 0.2 - 0.7 kg	No agregue agua. Cubra con una tapa o película plástica. Pulse el botón **vegetables** tres veces. Después de la cocción, revuelva y deje cubierto por 3 minutos.
2.**Verduras frescos** (5 ℃) Brócoli Coles de Bruselas Repollo Colifor (flores pequeñas) Coliflor (entera) Espinaca Calabacín Manzanas al horno	4 - 24 oz 0.2 - 0.7 kg	Lave y coloque en una cacerola. No agregue agua si acaba de lavar los vegetales. Cubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón **vegetables** una vez. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.
Zanahorias en tajadas Maíz Frijol verde Calabaza - en tajadas - en mitades		Coloque en una cacerola. Agregue 1-4 cucharadas de agua. Recubra con la tapa para vegetales tiernos. Use película plástica para vegetales tiernos. Pulse el botón **vegetables** dos veces. Después de la cocción, revuelva si es posible. Deje que los alimentos reposen cubiertos de 2 a 5 minutos.

Patatas asadas

- Suponga que desea cocinar 2 patatas.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón **potato**.	**potato**
2. Pulse el botón **START enter +30 sec**	**START enter** +30 sec

Tabla para patatas asadas

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Papas al horno	1 - 4 pieces (230g/pc)	Haga agujeros con un tenedor en diversos lugares. Coloque una toalla de papel en el plato giratorio. Después de la cocción, retire del horno y déjelas envueltas de 5 a 10 minutos.

Sensor de recalentamiento

- Suponga que desea recalentar sopa.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón **sensor reheat**. y el número 2 para sopa.	**sensor reheat** **2**
2. Pulse el botón **START enter +30 sec**	**START enter** +30 sec

Tabla para el sensor de recalentado

ALIMENTO	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
Sensor Reheat (sensor de recalentado)		Coloque los alimentos en un plato o cacerola ligeramente más grande que la cantidad que se va a recalentar. De ser posible, aplane lo que va a recalentar. Cubra la comida con una tapa, envoltura plástica o papel encerado. Con mayores cantidades de comidas más densas como estofados, usar envoltura plástica o cubiertas. Después de recalentar, revuelva bien, de ser posible. Los alimentos deben estar muy calientes. Después de revolver, vuelva a tapar y deje reposar de 2 a 3 minutos. De no ser así, continúe calentándolos con graduaciones de energía y tiempo variable.
1. Pasta (5 ℃)	1 - 6 tazas (8 - 24 oz)	Para pastas a temperatura ambiente, use la opción Less. La pasta sin salsa duplica la cantidad del ajuste. Por ejemplo, mida dos tazas de fideos cocidos y programe para 1 taza. Cubra con una tapa o película plástica. Después de la cocción, bata y deje reposar, cubierto de 2 a 3 minutos.
2.Sopa (5 ℃)	1 - 3 tazas (8 - 24 oz)	Colocar la sopa en un plato hondo. Cubrir con papel encerado, envoltura plástica para microondas o una tapa. Después de calentar, revolver y dejar reposar cubierto de 1 a 3 minutos.
3.Dinner Plate (5 ℃)	8 - 16 oz 225 - 450 g	Ponga dinner plate a un plano seguro de microondas, despues de canlentarse, revuelvalo bien

COCCIÓN CON CONVECCIÓN

COCCIÓN CON CONVECCIÓN

Hay diez temperaturas de convección:100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F,450F, Convección de cocinar usa un elemento de calentamiento de aumentar la temperatura del aire dentro del horno. Cualquier temperatura del horno de 100°F a 450°F puede ser configurado. Unventilador circula suavemente este aire calentado a través del horno, sobre y alrededor del alimento, produciendo exteriores marrones de oro e interiores ricos, húmedos. Porque el aire calentado se mueve constantemente, no permitiendo que una capa de un aire más frio se desarrolle alrededor del alimento, algunos alimentos cocinan más rápidamente que cocinar regular del horno.

Para los mejores resultados…

Utilice siempre el estante cuando cocina de convección. Reduzca la temperatura del paquete/receta 25°F para las mercancías cocidas al horno.

El estante se requiere para la buena circulación de aire y marrón uniforme.

Vea la Sección de Consejos de Utensilios de cocina (P 21) para la información sobre Utensilios de cocina sugerido.

Usar Hornear/Marrón con el precalientamiento

- Suponga que desea cocinar el alimento por 5 minutos en 250°F usando **convection** con el precalientamiento

Paso	Pulse
1. Presione la perilla **convection** una vez.	convection
2. Presione la tecla de la temperatura para seleccionar la temperatura que usted necesita. Ahora no entre el tiempo de cocinar. (El tiempo de cocinar será entrado más adelante, después de que el horno esté precalentado.)	3 250°
3. Presione **Start/+30SEC**.pad para comenzar a precalentar. (Cuando el horno está precalentado, señalará.)	START enter +30 sec
4. Coloque el alimento en el horno. Presione las teclas del número para configurar tiempo de cocción (si usted no entra el tiempo de cocción en el plazo de 20minutos que el horno se apagara automáticamente)	5 0 0 325° 450° 450°
5. Presione "**Start+30SEC**" para comenzar a cocinar. Cuando cocinar es completo, el horno señalará y se apagara.	START enter +30 sec

El usar Hornear/Marrón sin ejemplo del precalientamiento

- Suponga que desea ocinar el alimento por 5 minutos en 250°F usando Hornear/Marrón sin precalientamiento

Paso	Pulse
1. Si su receta no requiere Hornear/ Precalentar,presione " **convection** "	convection
2. Presione la tecla de temperatura para seleccionar la temperatura que usted necesita.	3 250°
3. Presione " **convection** " para confirmar la temperatura.	convection
4. Presione las teclas del número para configurar cocinar	5 0 0 325° 450° 450°
5. Presione la perilla "**Start +30SEC**." para comenzar el horno.	START enter +30 sec

Combinación de cocinar

Combinación de cocinar ofrece las mejores características de la energía de la microonda y cocinar de convección. Las microondas cocinan el alimento rápidamente y la circulación de la convección de aire calentado cocina el alimento maravillosamente.

Para los mejores resultados…

Utilice siempre el estante cuando enfriamiento de combinación.

El estante se requiere para la buena circulación de aire y broncear uniforme.

Vea la Sección de Consejos de Utensilios de cocinar (P21) para la información sobre Utensilios de cocinar sugerido.

El cocinar de la combinación de la microonda + de la convección

- Suponga que desea cocinar el alimento por 5 minutos usando cocinar de la combinación.

Paso	Pulse
1. Presione la perilla**convection +micro** una vez.	convection +micro
2. Presione las teclas de número para configurar el tiempo de cocción.	5 0 0 325° 450° 450°
3. Presione la perilla Start/+30SEC para comenzar a cocinar.	START enter +30 sec

NOTAS

- Compruebe la sección de Consejos de Utensilios de cocinar para saber si hay el Utensilio de cocinar correcto cuando Combinación de cocinar
- No utilice el Utensilio de cocinar de metal cuando Combinación de cocinar
- Para los mejores resultados posible de asar y broncear, las carnes asadas enteras se deben cocinar en un plato de cristal colocado directamente en el estante del horno.
- Para los alimentos que son demasiado altos caber en el horno, usted puede dejar hacia fuera el trivet. En caso de necesidad, usted puede sacar el estante y colocar el plato directamente en la placa giratoria.

Convección de hornear

- Utilice el estante de alambre durante la convección de hornear.
- Precaliente siempre el horno antes de la convección de hornear.
- Evite abrir la puerta del horno durante cocinar - cada vez que la puerta se abre el horno pierde calor y ésta puede causar el hornear desigual.

Galletas y Pan

Tipo	Temperatura	Tiempo	Notas
Galletas	400°F	20-30 minutos	Las galletas refrigeradas conservadas toman 2 a 4 minutos menos de tiempo.
Molletes	350°F	15-20 minutos	Quite de la lata inmediatamente y coloque en el estante de enfriar.
Pan de nuez o pan de fruta	350°F	55-70 minutos	
Pan	350°F	55-65 minutos	
Llano o Rodillos de dulce	350°F	40-50 minutos	

Tortas

Tipo	Temperatura	Tiempo	Notas
Pastel de queso	350°F	65-75 minutos	Después de hornar abra la puerta del horno levemente y deje el pastel de queso estar en el horno por 30 minutos
Torta de café	350°F	30-40 minutos	
Tortas de taza	350°F	20-30 minutos	
Torta de fruta	300°F	85-95 minutos	
Pan de jengibre	350°F	40-45 minutos	

COCCIÓN CON CONVECCIÓN

Combinación de hornear

Combinación de cocina ayudas a los alimentos marrones y crujientes.

Tipo	Cantidad	Tiempo	Notas
Hamburguesas	4oz	16-19 minutos para dos	Coloque en placa a prueba de de microonda, drene la grasa y de vuelta a medio camino con cocinar.
Rebedilla de res asada	1.0kg	Poco: 15-20 minutos Medio: 21-25 minutos Bien hecho: 26-30 minutos	Ponga el lado gordo abajo en el estante bajo. sazone, blinde en caso de necesidad después de cocinar, dejelo por 15 minutos.
Carne de cordero asadas. rodado, sin hueso	1.0kg	Poco: 15.20 minutos Medio: 21-25 minutos Bien hecho: 26-30 minutos	Ponga el lado gordo abajo en el estante bajo, cepíllelo con el adobo y sazone, blíndelo en caso de necesidad después de cocinar, deje por 15 minutos.
Cerdo	2 tajadas	Poco: 13-17 minutos Medio: 18-23 minutos Bien hecho: 24-29 minutos	Ponga en el estante alto, cepillo con el adobo y sazone. Cocine hasta no más de ponerse rosado o temperatura interna alcanza 170℉. Dé vuelta a medio camino con cocinar. Después de cocinar. cubierta con la hoja y dejelo por 5 minutos.
Cerdo	4 tajadas	Poco. 15-19 minutos Medio: 20-25 minutos Bien hecho: 26-32 minutos	Ponga en el estante alto, cepille con el adobo y sazone. Cocine hasta no más de ponerse rosado o temperatura interna alcanza 170℉. Dé vuelta a medio camino con cocinar. Después de cocinar. cubra con la hoja y dejelo por 5 minutos.
Carnes asadas del lomo de cerdo. rodado, sin hueso	1.0kg	Poco: 20-25 minutos Medio: 26-30 minutos Bien hecho: 30-35 minutos	Ponga el lado gordo abajo en el estante bajo. sazone. blíndelo en caso de necesidad. Después de cocinar, cubra con la hoja y dejelo por 15 minutos.
Pecho de pollo	1 libra.	16-26 minutos	Ponga el lLave y carne seca, quite la piel. ponga la parte más gruesa al exterior en el estante alto.
Porciones de pollo sin hueso	1 libra.	13-24 minutos	Ponga el estante alto, cepille con mantequilla y sazone como sea necesario. Dé vuelta a medio camino con cocinar. Cocine hasta no más de ponerse rosado y los jugos funcionan claramente. Después de cocinar, cubra con la hoja y dejelo por 3-5 minutos.
Pollo, entero	1.3kg	25-40 minutos	Ponga Lave y seque, coloque el pecho abajo en el estante bajo. cepille con mantequilla y sazone como sea necesario. Dé vuelta y drene a medio camino con cocinar. Cocine hasta no más de ponerse rosado y los jugos funcionan claramente. Después de cocinar, cubra con la hoja y dejelo por 10 minutos. La temperatura debe ser aproximadamente 185 ℉ 185. utos.

Consejos de Utensilios de Cocinar

Convección de Cocinar
Las cacerolas del metal se recomiendan para todos los tipos de productos cocidos al horno, pero especialmente donde bronceando o encostrado es importante.

Las cacerolas del metal del acabado oscuro o mate son las mejores para los panes y las empanadas porque absorben la corteza del rizador del calor y del producto.

Las cacerolas de aluminio brillantes son mejores para las tortas, las galletas o los molletes porque estas cacerolas reflejan calor y ayudan a producir una corteza blanda ligera.

Los platos de cristal o Cristal de cerámica de la cazuela o de horneado son más adecuados para las recetas del huevo y del queso debido a la facilidad de limpieza del cristal.

Combinación de cocinar
Se recomiendan los envases de Cristal o Cristal de cerámica de hornear. Sea seguro no utilizar artículos con viaje del metal pues puede causar la formación de arcos (chispear) con el estante de la pared del horno o del horno, dañando el utensilio de cocinar, estante o horno.

El utensilio de cocinar plástico a prueba de calor de la microonda (seguro a 450°F) se puede utilizar, pero no se recomienda para los alimentos que requieren encostrar o broncear versátil, porque el plástico es un conductor debil de calor.

Utensilio	Microonda	Hornear/Marrón	Combinación
Cristal a prueba de, Cristal de cerámica (Pyrex, Fire King, Corning Ware, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Cristal no a prueba de calor	No	No	No
Plásticos Microonda-Seguros	Sí	No	Sí
Películas plásticas y abrigoss	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

Utilice solamente el utensilio de cocina de microonda que es seguro a 450°F.

COCCIÓN CON CONVECCIÓN

Seleccione el mejor método de cocinar

Utilice la guía siguiente para seleccionar el mejor método de cocinar. Las recetas específicas se pueden adaptar a cualquier método de cocinar.

❶—El mejor mtéodo
②—Otra mtéodo
N/R—No recomendado

Foods	*Microwave*	*Combination*	*Bake/Brown*
Aperitivos			
Sopar y Esparcir	❶	*N/R*	*N/R*
Bocados de pa steles	②	❶	②
Bebidas	❶	*N/R*	*N/R*
Salsas y Glasé	❶	*N/R*	*N/R*
Sopas y Guisados	❶	②	***N/R***
Carnes			
Descongelación	❶	*N/R*	*N/R*
Asación	②	❶	②
Aves de corral			
Descongelación	❶	*N/R*	*N/R*
Asación	②	❶	②
Pescados y Mariscos			
Descongelación	❶	*N/R*	*N/R*
Cocinar	❶	②	***N/R***
Cazuelas	②	❶	②
Huevos y Queso			
Revuelto, Tortillas de huevos	❶	*N/R*	②
Quiche, Soplo	②	②	❶
Vegetales, (frescos)	❶	*N/R*	*N/R*
Panes			
Rápido	②	❶	②
Levadura	*N/R*	②	❶
Molletes, Torta de café	②	❶	②
Postres			
Tortas, Capa y Bundt	②	❶	②
Alimento y Gasa del ángel	*N/R*	*N/R*	❶
Natillas y Pudín	❶	*N/R*	*N/R*
Galletas de barra	②	❶	②
Fruta	❶	*N/R*	*N/R*
Empanadas y pasteles	*N/R*	②	❶
Caramelo	❶	*N/R*	*N/R*
Vegetales de blanqueo	❶	*N/R*	*N/R*
Alimentos de conveniencia congelados	❶	②	②

User Pref

User Pref le ofrece 4 características que facilitan el uso de su horno ya que la pantalla interactiva le brinda instrucciones específicas.

User Pref Label

user pref
1 Clock
2 Child Lock
3 Auto Start
4 Buzzer On/ Off

1. Ajuste del reloj

Vea la página 10.

2. Child Lock

La característica Child Lock evita la operación no deseada del horno por parte de niños pequeños. El horno puede ajustarse para que el panel de control se desactive o bloquee. Para ajustar, pulse el botón **user pref**, el número 2 y luego pulse el botón **START enter +30 sec**. Si presiona un botón, *LOCK* ON aparecerá en la pantalla.

Para cancelar, pulse el botón **user pref** y el botón **START enter +30 sec**. La función de Child Lock no se cancelará si se presionan otros botones excepto el de **START enter +30 sec** después de haber pulsando el botón **user pref**.

3. Auto Start

Si desea programar su horno para empezar a cocinar automáticamente en un momento determinado del día, siga este procedimiento:

- Suponga que desea cocinar un estofado por 20 minutos a 50% nivel de potencia a las 4:30. Antes de hacer el ajuste, compruebe que el reloj está indicando la hora correcta del día.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón **user pref**.	**user pref**
2. Pulse el botón del número 3.	3
3. Ingrese la hora de inicio. Ej: 4:30	4 3 0
4. Pulse el botón **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec
5. Ingrese el tiempo de cocción. Ej: 20 minutos	2 0 0 0
6. Pulse el botón **power level** seis veces para una potencia al 50%.	**power level** x 6
7. Pulse el botón **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

NOTAS

1. Se puede utilizar inicio automático para la cocción manual con la secuencia de cocción si se establece el
2. Asegúrese de elegir alimentos que puedan dejarse en el horno con seguridad hasta que se cumpla la hora programada para Auto Start. La bellota o calabaza moscada son por lo general una buena elección.
3. Si se interrumpe el suministro de alimentación eléctrica de su horno de microondas, reinicie el reloj (consulte la página 10) y siga el procedimiento anterior para establecer Auto Start (inicio automático).

4. Eliminación de la señal audible

Si usted desea operar su horno sin señales audibles, pulse el botón **user pref**, el número 4 y **START enter +30 sec**.

Para cancelar y restaurar la señal audible, pulse el botón **user pref**, el número 4 y **START enter +30 sec**.

CARACTERÍSTICAS CONVENIENTES

Cocción en múltiples secuencias

Su horno puede programarse para 2 secuencias de cocción automática, cambiando automáticamente de un ajuste de nivel de potencia a otro.

A veces, las instrucciones de cocción le indican empezar en un nivel de potencia y luego cambiar a un nivel de potencia diferente. Su horno puede hacerlo automáticamente.

- Suponga que desea cocinar un bife asado por 5 minutos al 100 % y luego continuar la cocción por 30 minutos al 50%.

Paso	Pulse
1. Introduzca el tiempo de cocción para la 1a etapa.	5 0 0
2. Pulse el botón **power level** una vez para el 100% en la 1a etapa.	**power level**
3. Introduzca el segundo tiempo de cocción para la 2a etapa.	3 0 0 0
4. Pulse el botón **power level** 6 veces para el 50% en la 2a etapa.	**power level** x 6
5. Pulse el botón **START enter +30 sec** para la 2a etapa.	**START enter** +30 sec

NOTA

Si selecciona 100% como secuencia final, no es necesario pulsar el botón **power level**.

+30 segundos

+30 segundos le permite cocinar por 30 segundos al 100% simplemente pulsando el botón **START enter +30 sec**. Puede también extender el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando el botón **START enter +30 sec** hasta el máximo de 99 minutos 99 segundos durante la cocción manual.

- Suponga que desea calentar una taza de sopa por 30 segundos.

Paso	Pulse
Pulse el botón **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

NOTAS

1. Para utilizar **+30 sec (+30 segundos)**, presione el botón antes después de la cocción, al cerrar la puerta, pulsando el botón **STOP clear** o durante la cocción.
2. +30 segundos no se puede utilizar con la COCCIÓN CON SENSOR ni la Nuggets de pollo.

Inicio rápido

Inicio rápido es muy útil para iniciar o agregar a la cocción desde 1 hasta 6 minutos presionando el número 1 a 6 al 100% de potencia sin pulsar el botón **START enter +30 sec**. Presione el número de 1 a 6 antes después de la cocción, al cerrar la puerta, al pulsar el botón **STOP clear**.

- Suponga que desea cocinar 2 minutos a 100% de potencia.

Paso	Pulse
Pulse el número 2.	2

Temporizador

- Supongamos que usted desea cronometrar una llamada telefónica de larga distancia de 3 minutos.

Paso	Pulse
1. Pulse el botón **timer on-off**.	**timer on-off**
2. Ingrese el tiempo.	**3** **0** **0**
3. Pulse el botón **timer on-off**. El temporizador hará una cuenta regresiva.	**timer on-off**

NOTAS

1. El **temporizador** opera como un temporizador de cocina y no puede usarse cuando el horno está operando.
2. Para cancelar el temporizador, pulse una vez el botón **STOP clear**.

Modo de demostración

Para realizar una demostración, pulse el botón **popcorn**, y manténgalo presionado por 6 segundos. *ENTER DEMO* aparecerá en la pantalla. Ahora puede demostrar las operaciones de cocción y las características especiales específicas sin potencia en el horno. Por ejemplo, pulse el botón **popcorn**, y la pantalla mostrará 3:28 y un conteo regresivo rápido hasta *END*.

Para cancelar, pulse el botón **popcorn**, Si le resulta más fácil, desconecte el horno del tomacorriente eléctrico y vuelva a conectarlo.

Luz

Pulse el botón **light on/off** una vez para on, dos veces para apagar la luz.

Ventilador

El ventilador se activará automáticamente cuando aumente el calor en las unidades de la superficie de la estufa o en las hornillas. Esto protege al horno microondas sobre la estufa del aumento excesivo de temperatura. El ventilador permanecerá encendido hasta que la temperatura disminuya. No se puede apagar manualmente durante este tiempo.

Pulse el botón **vent hi/lo/off** una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad y tres veces para apagar el ventilador.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

EXTERIOR

La superficie exterior es de metal y plástico revestido. Limpiar el exterior usando agua y jabón; enjuagar y secar con un trapo suave. No usar ningún tipo de limpiador casero o abrasivo.

PUERTA

Limpie ambos lados de la ventana con un paño suave para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Resultará más fácil el mantenimiento de las piezas metálicas si se limpian con frecuencia con un paño suave. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes ya que pueden manchar, rallar o empañar la superficie de la puerta.

ACERO INOXIDABLE EASY CARE[MC]

(ALGUNOS MODELOS)

El acabado de su horno microondas puede estar fabricado con acero inoxidable Easy Care[MC] (algunos modelos). Limpie el acero inoxidable con agua tibia jabonosa usando una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio y seco. NO utilice NINGÚN limpiador comercial como limpiadores para acero inoxidable o cualquier otro tipo de limpiador que contenga abrasivos, cloruro, cloro o amoniaco. Se recomienda utilizar jabón suave para platos y agua o una solución de media unidad de agua y media unidad de vinagre.

PANEL DE CONTROL AUTOMÁTICO

Se debe tener mucho cuidado al limpiar el panel de control. Si éste se ensucia, abra la puerta del horno antes de limpiarlo. Limpiar con un paño húmedo usando agua solamente. Secar con un trapo suave. No lo restregar ni usar ningún tipo de limpiador químico. Cerrar la puerta y pulsar el botón **Clear/Off**.

INTERIOR

La limpieza del interior del horno es fácil ya que en las superficies del interior se genera poco calor y, por lo tanto, las salpicaduras y los derrames no se endurecen. Para limpiar las superficies interiores pasar un trapo suave con agua tibia. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI RESTREGADORES. Para las manchas mas pesadas usar bicarbonato de sodio o un jabón suave; luego enjuagar bien con agua caliente. Se puede limpiar la rejilla con agua jabonosa caliente, luego deberá enjuagar y secar.

CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS

La cubierta protectora de la Guía de ondas está ubicada en el techo de la cavidad del horno microondas. Esta requiere de cuidado especial ya que está hecha de mica. Mantener limpia la cubierta de la guía de ondas para asegurar el buen funcionamiento del horno microondas. Limpiar con mucho cuidado usando un paño húmedo para quitar salpicaduras de comida inmediatamente después de que ocurran en la superficie de la cubierta. Las salpicaduras que dejen acumularse pueden calentarse hasta producir humo y posiblemente encender fuego. NO QUITAR LA CUBIERTA PROTECTORA DE LA GUÍA DE ONDAS.

ELIMINACIÓN DE OLORES INDESEABLES

De vez en cuando se puede concentrar un olor a comida dentro del horno microondas. Para eliminarlo, combine en un medidor de cristal de dos tazas: una taza de agua, la cáscara rallada y el jugo de un limón y varios clavos de olor. Hervir esta mezcla varios minutos usando un nivel de potencia del 100%. Deje reposar esta mezcla en el horno hasta que se enfríe. Luego pasar un trapo suave al interior del horno.

BANDEJA GIRATORIA/BASE

La bandeja giratoria y su base se pueden sacar del horno para limpiar con mayor facilidad. Lávelos con agua jabonosa tibia; las manchas más difíciles se pueden limpiar con un limpiador suave y una esponja metálica tal como decrito más arriba. También se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico. Póngalo en la parrilla superior del lavaplatos. La caja del motor de la bandeja giratoria no está sellada, por lo cual los líquidos que se derramen y el exceso de agua deben limpiarse de inmediato.

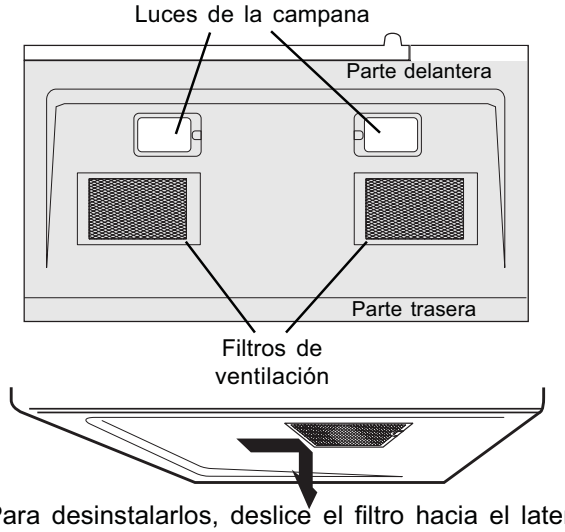
Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

Limpieza de los filtros del ventilador de extracción

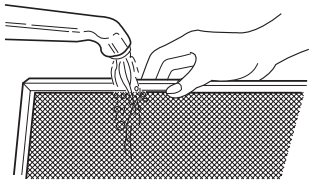
Los filtros del ventilador de extracción deben ser desinstalados y limpiados a menudo, generalmente al menos una vez por mes.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no ponga en funcionamiento la campana de ventilación si los filtros no están debidamente instalados en la posición correspondiente.



1. Para desinstalarlos, deslice el filtro hacia el lateral. A continuación, tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá liberado. Repita este procedimiento para el segundo filtro.



2. Sumerja los filtros del ventilador de extracción en agua caliente mezclada con un detergente suave o lave el filtro en el lavavajillas. Enjuague bien y agite el filtro para que se seque. **No use amoníaco Si lo hace, el aluminio del filtro podría corroerse y oscurecerse.**

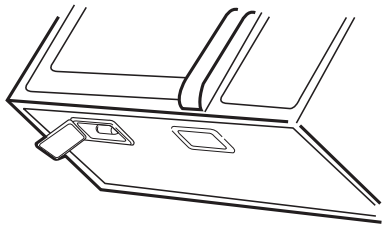
3. Para volver a instalar los filtros del ventilador de extracción, deslice el filtro dentro de la ranura y luego empuje hacia arriba y hacia el horno, para que quede firmemente trabado. Reinstale el segundo filtro siguiendo el mismo procedimiento.

Reemplazo de las luces de la campana

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar cualquier riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, póngase guantes siempre que vaya a reemplazar las bombillas de las luces de la campana.

1. Desconecte el horno microondas o corte el suministro eléctrico con el disyuntor del circuito principal.
2. Retire los tornillos de la cubierta de la bombilla de la luz correspondiente de la campana del microondas.



3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios apta para electrodomésticos.
4. Vuelva a instalar la cubierta de la bombilla y a insertar/apretar los tornillos de montaje.
5. Vuelva a conectar el microondas al tomacorriente o vuelva a activar el suministro eléctrico en el disyuntor del circuito principal.

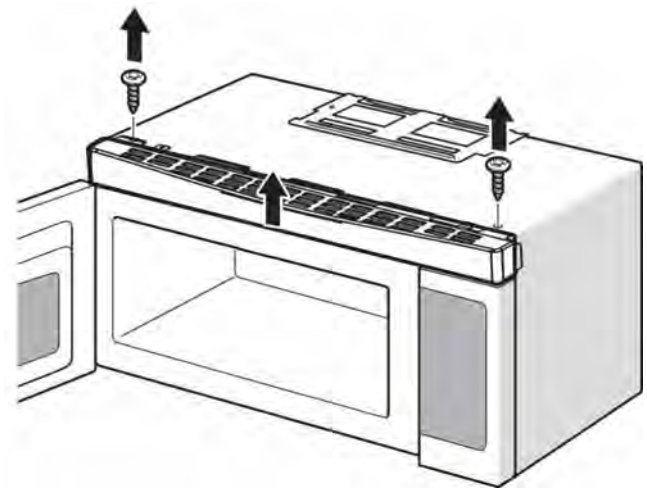
LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

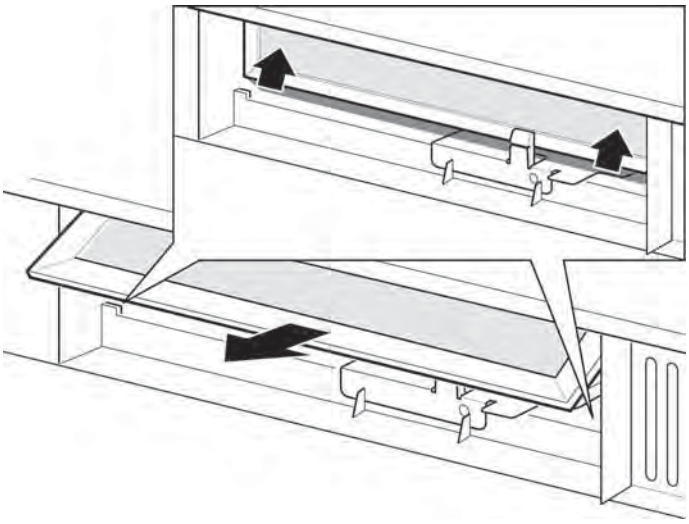
Reemplazo de el Filtro de carbón

El filtro de carbón, instalado en su horno microondas, sirve para la instalación de recirculación, cuando no hay ventilación. El filtro deberá cambiarse cada seis meses a un año dependiendo del uso.

1. Desconectar el suministro eléctrico al horno microondas en el panel de cortacircuitos o al desenchufar.
2. Retire los tornillos de instalación de la rejilla de ventilación
3. Tire de la rejilla para alejarla de la unidad



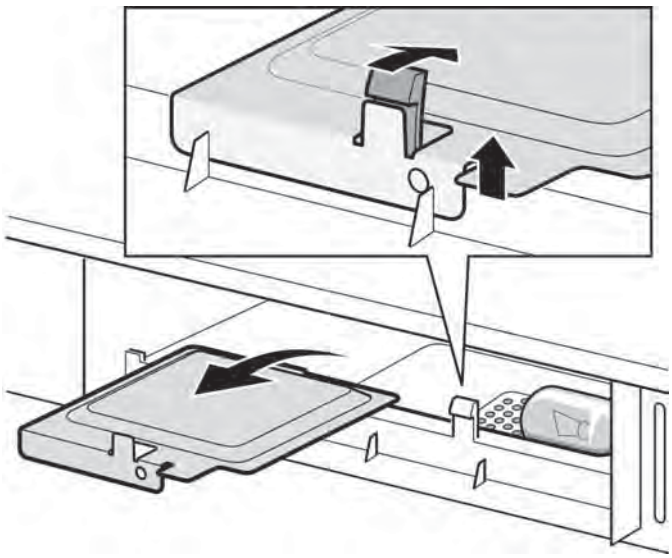
4. Retire el filtro de carbón presionándolo hacia adentro, girándolo y alejándolo de la unidad



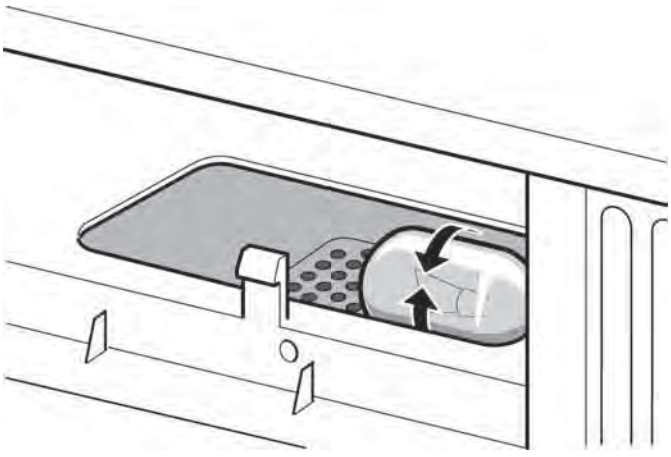
Reemplazo de la bombilla del horno

Retirar la rejilla protectora como indicado en los pasos 1 al 3 indicados más arriba para filtro de carbón si se encuentra deteriorado.

1. Abra la tapa de la luz ubicada detrás del alojamiento del filtro levantando cuidadosamente el borde delantero



2. Retire la bombilla vieja y reemplácela con una bombilla equivalente de 30 W disponible de su distribuidor de repuestos. También puede adquirir bombillas de repuesto en la mayoría de las ferreterías o tiendas de lámparas.



NOTA: NO USE UNA BOMBILLA DE MÁS DE 30 W

3. Vuelva a instalar la tapa de la luz del microondas presionándola cuidadosamente en su lugar. Vuelva a instalar el filtro de carbón. Presione la rejilla en su lugar (acoplando las lengüetas inferior y superior) y vuelva a instalar los tornillos de instalación de la rejilla.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

Sugerencias para la limpieza

Para obtener un mejor rendimiento y por razones de seguridad, mantenga el horno limpio, tanto en el interior, como el exterior. Tenga especial cuidado de mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libre de restos de comida y grasa.

Nunca use esponjas ni polvos abrasivos de limpieza en el microondas. Limpie el microondas tanto por dentro, como por fuera con un paño suave y una solución de detergente suave y agua tibia (no caliente). Luego enjuague y seque completamente.

Limpie cualquier derrame inmediatamente, con una toalla de papel húmeda, sobre todo tras la cocción de alimentos con mucha grasa, como el pollo o el beicon/tocino.

Limpie el horno microondas una vez a la semana o más a menudo, si fuera necesario.

Siga estas instrucciones para la limpieza y el cuidado del horno microondas:

- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida o derrames de líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, lo cual puede causar que no funcione eficazmente.
- Limpie cualquier derrame inmediatamente. Use un paño húmedo y limpio con jabón suave. **NO** use limpiadores ni detergentes abrasivos o ásperos.
- Para facilitar la eliminación de partículas de alimentos o líquidos, caliente 2 tazas (0,47 litro) de agua (añada el jugo de un limón, si desea mantener un olor a frescura en el interior del horno) en una taza de medición de 4 tazas, al nivel de potencia máximo, durante 5 minutos o hasta que el líquido hierva. Deje reposar dentro del horno durante 1 a 2 minutos.
- Cuando vaya a limpiar el interior del horno o el plato de vidrio giratorio, saque dicho plato. Para evitar que el plato de vidrio giratorio se quiebre, tenga cuidado al manipularlo y no lo sumerja en agua inmediatamente después de la cocción. Lave el plato de vidrio giratorio en agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno microondas con jabón y un paño húmedo. Seque con un paño suave y limpio. Para evitar daños en las piezas internas del horno, no deje escurrir agua en ninguna de las rendijas o aberturas del horno.
- Limpie la ventana de la puerta del horno con jabón muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave y limpio, para evitar rasguños.
- Si se adhiere vapor en la superficie interior o exterior de la puerta del horno, límpiela con un paño suave. La acumulación de vapor suele ocurrir cuando el horno funciona en entornos de alto grado de humedad y esto no es señal de que haya algún derrame.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno si no hay ningún alimento en su interior, ya que esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio giratorio. Se recomienda dejar una taza con agua dentro del horno cuando no esté en funcionamiento, a fin de evitar cualquier daño si se enciende por accidente.

Cómo limpiar el interior

Paredes, Piso, Ventana interiro, Partes de Metal y plástico en la puerta.

Algunos salpicones se pueden quitar con una toalla de papel, otras pueden requerir un paño húmedo. Quite los salpicones grasientos con un paño jabonoso, después enjuagelos con un paño húmedo. No utilice los limpiadores abrasivos o los utensilios agudos en las paredes del horno.

Para limpiar la superficie de la puerta y la superficie del horno que viene junto sobre el cierre, use solamente los jabones o los detergentes suaves, no abrasivos usando una esponja o un paño suave. Enjuage con un paño húmedo y seco.

Nunca utilice un limpiador comercial del horno en cualquier parte de su microonda.

Placa giratoria desprendibles y Soporte de placa giratoria

Para prevenir fractura, no coloque la placa giratoria en el agua enseguida después de cocinar. Lávela cuidadosamente en agua caliente, jabonosa o en el lavaplatos. La placa giratoria y la ayuda pueden estar rotas si está caída. Recuerde, no funcione el horno sin la placa giratoria y soporte en lugar.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar o deje abierta la puerta para desactivar el horno durante la limpieza.

Cómo limpiar el exterior

No utilice los limpiadores que contienen el amoníaco o el alcohol en el horno de microondas.
El amoníaco o el alcohol puede dañar el aspecto de la microonda.

Caja

Limpie el exterior de la microonda con un paño jabonoso. Enjuage con un paño húmedo y entonces seque. Limpie la ventana con un paño húmedo.

Panel de control y Puerta

Limpie con un paño húmedo. Seque a fondo. No utilice los aerosoles de limpieza, las cantidades grandes de jabón y de agua, los abrasivos o los objetos agudos en el panel pueden dañarlo. Algunas toallas de papel pueden también rasguñar el panel de control.

Superficie de la puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta selle contra la microonda. Utilice solamente los detergentes suaves, no abrasivos aplicados con una esponja limpia o el paño suave. Enjuage bien.

Cable Eléctrico

Si la cuerda se mancha, desenchufe y lave con un paño húmedo. Para los puntos obstinados, el agua jabonosa se puede utilizar, pero hay que asegurar para enjuagar con un paño húmedo y secar a fondo antes de conectar la cuerda en la toma.

Acero Inoxidable

No utilice una almojadilla de lana de acero; rasguñará la superficie.
Para limpiar superficies inoxidables, utilice un paño caliente, húmedo con un convenientedetergente suave para las superficies inoxidables.
Utilice un paño limpio, caliente, húmedo para quitar el jabón.

Seque con un paño seco y limpio.

Si el suelo del alimento aún se mantiene, intente un limpiador general de la cocina, tal como Fantastik Simple Green o Formula 409.
Para el suelo duro para limpiar, utilice un limpiador inoxidable estándar, tal como Bon-Ami o Cameo.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Utilice un paño limpio, caliente, húmedo para quitar el limpiador. Seque con un paño seco, limpio. Friegue siempre ligeramente en la dirección del grano.

Después de limpiar, utilice un pulidor inoxidable, tal como Steel Magic, Revere Copper y Limpiador de acero inoxidable o
Pulidor de Metaal de uso múltiple Wenol. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

VERIFICACIÓN DE LLAMADA DE SERVICIO

Por favor, verificar lo siguiente antes de llamar por servicio:

Colocar agua en una taza medidora dentro del horno microondas y cerrar la puerta de manera segura. Operar el horno microondas durante 1 minuto en potencia HIGH (ALTA) al100%.

A ¿Se enciende la luz del horno? SI ____ NO ____

B ¿Funciona el ventilador? (Colocar su mano sobre las ranuras de ventilación para verificar) SI ____ NO ____

C ¿Gira la bandeja? (Es normal que la bandeja gire en cualquier dirección) SI ____ NO ____

D ¿El agua en el horno está caliente? SI ____ NO ____

Si la respuesta es "NO" a alguno de estos enunciados, por favor verifique la conexión eléctrica (enchufe), fusible y/o cortacircuitos. Si están funcionando adecuadamente, CONTACTE AL SERVICIO ESPECIALIZADO ELECTROLUX MÁS CERCANO.

Un horno microondas, nunca debe reparado por usted mismo o una persona sin conocimiento técnico.

NOTAS

1. Si el tiempo en la pantalla está marcando en regresivo de manera demasiado rápida, revisar el Modo de demostración en la página 25 y cancelar.
2. Si se programa el horno para más de 40 minutos a 80, 90 o 100 % de su nivel de potencia, éste se ajustará a sí mismo a 70 % de potencia después de los primeros 40 minutos de funcionamiento para prevenir cocinar en exceso.

ESPECIFICACIONES

Voltaje Línea CA:	Monofásico, 120 V, 60Hz, AC (Corriente Alterna) únicamente.
Potencia CA Requerida:	1500W 13,5 A (for FGMV154CLF, FGMV153CLB/W CGMV154CLF, CGMV153CLB/W)
Potencia de Salida*:	900 W
Potencia de Salida* (convección):	1450 W
Frecuencia:	2450 MHz (Clase B/Grupo 2)**
Dimensiones exteriores (incluir la manija):	29 .88 "(Ancho) x 15.75 "(Alt.) x 15.04 "(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	20.24"(Ancho) x 8.94"(Alt.) x 13.94"(Prof.)
Capacidad del horno microondas***:	1.5 pies^3
Uniformidad de cocción:	Sistema de bandeja giratoria
Peso:	63.93libras Aprox., (neto) 69.45lb.
Luz de trabajo/noche:	2 bombillas 30 W cada (bombilla incandescente)
Luz del horno:	1 bombilla 30 W cada (bombilla incandescente)

* La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) estandarizó el método para medir el nivel de vatios de salida. Este método de prueba es reconocido ampliamente.

** Ésta es la clasificación de los equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) descritos en la Norma Internacional CISPR11.

*** La capacidad interna se calcula midiendo el ancho, profundidad y altura máximos. La capacidad real para contener alimentos es menor.

Cumple los estándares establecidos por:

FCC - Autorizado por la Federal Communications Commission.

DHHS - Cumple con la regla CFR, Título 21, Capítulo I, Subcapítulo J, del Departamento de Salud y Servicios Humanos.

- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc.

- Este símbolo en la placa de datos significa que el producto está listado por Underwriters Laboratories, Inc. para utilizar en EE.UU. o Canadá.

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS MAYORES

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux cubrirá todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de éste electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra cuando el electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones **Esta garantía no cubre lo siguiente:**

1. Productos a los que se les quitaron o alteraron los números de serie originales o que no pueden determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados “previamente usados o productos de muestra” no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de alimentos por fallas del refrigerador o congelador.
6. Productos utilizados para fines comerciales.
7. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
8. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruirlo sobre el uso del mismo.
9. Gastos para facilitar el acceso al electrodoméstico para el servicio, tales como la remoción de molduras, armarios, estantes, etc. que no eran parte del electrodoméstico cuando se envió de la fábrica.
10. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
11. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
13. Dañós causados por: servicio realizado por compañías de servicio no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios, hechos fortuitos or desastres naturales.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ESO POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico Guarde su recibo, el comprobante de entrega o cualquier otro registro de pago adecuado para establecer el período de la garantía si llegara a requerir servicio. Si se realiza la reparación, le conviene obtener y conservar todos los recibos. El servicio realizado bajo esta garantía debe ser obtenido a través de Electrolux utilizando las direcciones o números que se indican abajo.

Esta garantía sólo se aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE.UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de reparación y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o compañía de servicio autorizado. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

Canadá
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4
Impreso en China